La Turbine à Glace

Fr Mode d'emploi

I Istruzioni per l'uso



magimix®

www.magimix.com

!

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre appareil.
Leggete attentamente le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il vostro apparecchio.

La Turbine à Glace
magimix

Poignée
Maniglia

Couvercle/Coperchio

Pale cuve amovible
Lama cestello Estraibile

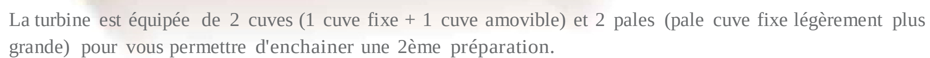
Cuve amovible
Castello Estraibile

Minuteur
Timer

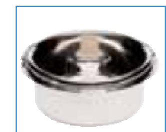
Bouton de commande de la pale
Pulsante di commando della pala

Bouton de commande du groupe réfrigérant
Pulsante di commando del gruppo reffrigerante

Poignée = transport
Maniglia = trasporto

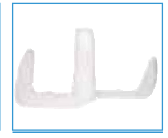


La turbine est équipée de 2 cuves (1 cuve fixe + 1 cuve amovible) et 2 pales (pale cuve fixe légèrement plus grande) pour vous permettre d'enchainer une 2ème préparation.
La gelatiera è dotata di due cestelli (1 cestello fisso + 1 cestello estraibile) e due pale (Pala del cestello leggermente più grande) per permettervi una 2a preparazione.

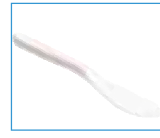

Cuve amovible
Castello estraibile


Couvercle
Coperchio


Pale amovible
Pala amovibile


Pale cuve fixe
Pala fissa

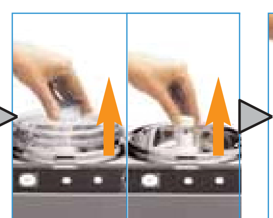

Doseur
Dosatore


Spatule
Spatola

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).
Prima del primo utilizzo lavare tutte le parti tranne il blocco motore.



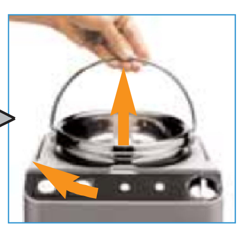
Déroulez + branchez sur une prise de terre.
Srotolare il filo e attaccare la spina .



Enlevez le couvercle et dévissez le capuchon.
Togliere il coperchio e svitare il tappo.



Retirez la pale.
Rimuovere la pala



Retirez la cuve amovible.
Togliere il recipient.e amovibile



Versez une dose d'alcool (ex. rhum, kirsch…)
Versare una dose di alcol (es. rhum, kirsch…)



Replacez la cuve amovible. Rimettere il cestello



Remettez la pale.
Rimettere la pala.



Verrouillez l'ensemble.
Ribloccare tutto



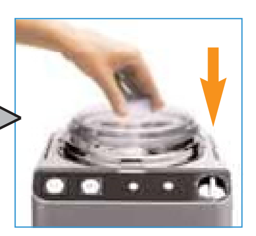
Mettez en marche le groupe réfrigérant.
Accendere l'unità di raffreddamento.



Pressez le bouton de la pale.
Premere il pulsante della pala



Versez votre préparation.
Versare il vostro preparato.



Fermez le couvercle.
Bloccare il coperchio.

Ne faites pas fonctionner votre appareil sans couvercle afin d'éviter toute déperdition de froid.
Il est conseillé de mettre le groupe réfrigérant en marche 5 minutes avant de verser la préparation, de façon à pré-réfrigérer la cuve.
Votre préparation doit être préalablement refroidie au réfrigérateur de façon à lui faire atteindre une température d'environ 10°C.
Non accendere la macchina senza coperchio al fine di evitare perdite di freddo.
E' consigliato di avviare il gruppo reffrigerante 5 minuti prima di versare il preparato per permettere al cestello di raffreddarsi
Il vostro preparato dev'essere prima raffreddato nel frigo per raggiungere una temperature di 10°



Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Pour un sorbet, il ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.
In occasione della miscelazione il gelato raddoppia di volume. Non riempite mai oltre la metà della bacinella. Per i sorbetti il volume aumenta di poco, potete riempire la bacinella fino ai 2/3.

UTILISATION / GEBRUIK / UTILIZZO

Sorbet/Sorbetto	20 min
Glace/Gelato	30 min
Mélange avec alcool/ Miscela con alcol	40 min

Temps de préparation.
Tempi di preparazione



Programmez le minuteur.

Programmare il timer



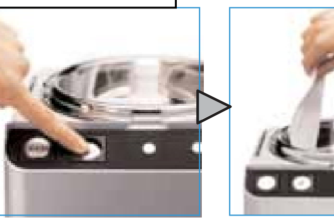
Laissez votre préparation foisonner.
Lasciate lavorare la macchina.



Otez le couvercle.
Togliere il coperchio



Éteignez le bouton du groupe réfrigérant.
Spegnete il bottone dell' apparato reffrigerante



Pour arrêter, coupez la pale.
Fermate la pala

Utilisez la spatule pour retirer votre préparation.
Usate la spatola per togliere il vostro preparato



La pale s'arrête automatiquement dès que la consistance de la glace ou du sorbet est optimale.
La pala si ferma automaticamente appena la consistenza del gelato o del sorbetto è ottimale



Le groupe réfrigérant fonctionne indépendamment du minuteur. S'il reste trop longtemps en marche après que la glace soit terminée, l'alcool risque de se solidifier et la cuve est alors difficile à retirer. Dans ce cas, l'arrêter en appuyant sur le bouton (***) et attendre 2 à 3 minutes.
Ne jamais renverser ou incliner la Turbine pendant son fonctionnement.
Il gruppo reffrigerante funziona indipendentemente dal timer, se resta acceso troppo tempo e dopo che il gelato è terminato, l'alcol rischia di solidificarsi e diventa difficile togliere il cestello. In questo caso premere il pulsante (***) e attendere 2/3 minuti. Non rovesciare o inclinare la turbina durante il funzionamento

ENTRETIEN / ONDERHOUD / MANUTENZIONE

Pour le nettoyage de la cuve fixe, débranchez l'appareil et attendez que la cuve soit complètement dégivrée.
Per pulire il serbatoio fisso, scollegare l' unità e attendere che il serbatoio sia completamente scongelato



Dévissez le bouton puis retirez la cuve.
Svitare la manopola e rimuovere il cestello



Nettoyez à l'aide d'une éponge bien essorée.
Pulire con una spugna ben strizzata



Essuyez avec un chiffon sec.
Asciugare con uno straccio asciutto



Ces éléments vont au lave vaisselle.
Questi elementi sono lavabili in lavastoviglie.



Avant entretien : l'appareil doit être éteint et dégivré. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de détergent agressif.
Ne jamais plonger la Turbine dans l'eau.
Prima della manutenzione: prima di pulire la macchina, dev'essere scollegata e scongelata. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi agressivi. Non immergere la turbina in acqua

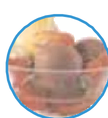


Glace à la vanille (à base de Crème Anglaise)

Une crème anglaise à base de jaune d'œuf et de crème fraîche constitue la base traditionnelle de nombreuses glaces. La Glace à la Vanille classique présentée ci-dessous en est un exemple. Toutefois, si vous oubliez la vanille, vous pouvez toujours utiliser la base de crème anglaise que vous compléterez avec différentes autres essences de parfum.

4 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 300 ml de lait - 150 ml de crème fraîche épaisse 2 cuillères à café d'essence de vanille (ou à votre convenance).

Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble puis, en continuant à battre, versez le lait chaud sur les œufs. Remettez dans la casserole et faites chauffer sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois. Si c'est le cas, mixez-la au robot en ajoutant une cuillère de lait froid. Ne faites pas bouillir sous peine de faire coaguler le mélange. Sortez du feu et laissez refroidir. Incorporez la crème et l'essence de vanille. Mettez dans la turbine 30 min. (Pour environ 900 ml de préparation).



Le sorbet

Le sorbet est une préparation composée soit de pulpe de fruits écrasée en purée ou d'alcool et de sirop à 28° Baumé. Pour les sorbets aux fruits, choisissez des fruits arrivés à maturité, sains et riches en parfum. La purée de fruits peut être obtenue à partir de fruits frais ou conservés.

Sirop à 28° Baumé

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min - 1 kg de sucre - 1 litre d'eau

Portez à ébullition l'eau et le sucre en remuant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Laissez refroidir.
Conservation : 15 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique ébouillanté au préalable. On peut prélever la quantité voulue au moment de chaque préparation.
Vous pouvez aussi, pour des questions de pratique, utiliser le sirop de sucre de canne liquide tout prêt, à la place du sirop 28° Baumé.
Mélangez le sirop et la purée de fruits et mettez dans la Turbine 20 min.

Gelato alla vaniglia (a base di crema inglese)



Crema inglese a base di giallo d'uovo e panna che sono gli ingredienti base di molt gelati.
Il gelato alla vaniglia classico qui di seguito presentato costituisce un esempio.
Tuttavia, se si dimentica la vaniglia, è comunque possibile utilizzare la basa di crema pasticcera e integrarle con vari aromi

4 tuorli d'uovo - 100 g di zucchero semolato - 300 ml di latte - 150 ml di panna - 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Versate il latte in una casseruola e portate delicatamente ad ebollizione. In una ciotola, sbattere i tuorli e lo zucchero insieme poi, continuando a sbattere, versare il latte caldo sulle uova. Rimettere tutto nella casseruola sul fuoco e continuare a mescolare fino a far formare una pellicola sul dorso del cucchiaio di legno. Se fosse necessario, mescolare il tutto in un robot da cucina aggiungendo un cucchiaio di latte freddo. Non portare ad ebbollizione altrimenti si formano i grumi. Spegnere il fuoco e far raffreddare. Incorporare la panna e la vaniglia.Mettere nella turbina per 30min. (Per circa 900 ml di preparazione).



I Sorbetti

Il sorbetto è un preparato di polpa di frutta o di frutta frullata o di alcol e di sciroppo a 28° in crema. Per i sorbetti di frutta, scegliere frutti maturi, sani e ricchi di sapore. Le puree di frutta possono essere ottenute da frutti freschi o conservati.

Sciroppo a 28°

In crema Tempo di preparazione: 5 min. – Tempo di cottura: 10 min. - 1kg di zucchero - 1 litro d'acqua

Far bollire l'acqua e lo zucchero, mescolando con una spatola fino a quando lo zucchero è completamente sciolto. Interrompere la cottura quando inizia a bollire. Lasciar raffreddare.
Conservazione: 15gg in frigorifero in un vasetto ermetico precedentemente sbollentato. Si può prelevare la quantità voluta al momento di ogni preparazione. Inoltre è possibile utilizzare lo sciroppo alla zucchero di canna già pronto al posto dello sciroppo in crema . Mescolare lo sciroppo e la purea di frutta e mettere nella turbina per 20min..

! CONSIGNES DE SECURITE

- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- Ne jamais pencher sur le côté ou renverser votre Turbine à Glace, vous risqueriez d'endommager le groupe réfrigérant. Si une telle manipulation a été faite, laisser reposer la turbine pendant une journée entière sans la mettre en marche.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
- Ne jamais mettre l'appareil ou son cordon en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Éviter de placer la turbine près d'une source de chaleur et de la placer contre un mur afin d'éviter d'obstruer les trous d'aération.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger la turbine dans l'eau.
- Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Le sorbet ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.
- Le niveau de bruit de cet appareil en utilisation est de 64dB(A).
- Pour transporter et déplacer la turbine, utilisez uniquement la poignée de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

! PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- Assicurarsi che la tensione del vostro impianto elettrico corrisponde a quello del dispositivo indicato sulla targhetta
- Non appoggiare la turbina sul lato o non capovolgere la turbina, si potrebbe danneggiare l'unità di raffreddamento. Se tale manipolazione è stata fatta, lasciare la turbina per un giorno intero senza accenderla..
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.Non lasciare bambini, senza sorvegliana in prossimità dell' apparecchio. Non è stato progettato per essere utilizzato da bambini
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza o conoscenza a meno che non siano affiancati da una persona responsabile della loro sicurezza, supervisione o istruzioni relative all' utilizzo dell' apparecchio.
- L'unità deve essere sempre collegato a una presa a terra.
- Non lasciare il cavo pendente dal piano di lavoro.
- Evitare di posizionare l'apparecchio vicino ad una fonte di calore o contro un muro per evitare di ostruire le prese di areazione.
- Non mettere mai l'apparecchio e il suo cavo a contatto con superfici calde e umide .
- Staccare la spina dopo ogni utilizzo e prima della pulizia. Non tirare mai il cavo per estrarlo..
- Non utilizzare mai l'unità dopo una caduta. Portare l'unità danneggiata in un servizio autorizzato dal produttore per l' assistenza per farla controllare
- Se il cavo è danneggiato o se l'unità non funziona, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo rappresentante o da una persona qualificata, per evitare un pericolo..
- Non immergere la turbina in acqua
- In occasione della miscelazione il gelato raddoppia di volume.Non riempite mai oltre la metà la bacinella. Per i sorbetti il volume aumenta di poco, potete riempire la bacinella fino a 2/3.
- Il livello di rumore di questo dispositivo in uso è 64dB (A).
- Per il trasporto e per spostare la turbina utilizzare solo la maniglia dell' apparecchio.
- Non usare la macchina all' aperto.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all' utilizzo domestico

BESCHERMING VAN HET MILIEU



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per l'ubicazione dei punti di raccolta, rivolgersi al comune o allo smaltimento dei rifiuti.

Ref. 460 011 - cod 6155102000 - 04/2007